



CHÂTEAU GIGOGNAN

# CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE Terre Ferme Rouge 2019



## CÉPAGES

60% Grenache Noir, 25% Syrah,  
10% Cinsault, 5% Clairette Rose

## TERROIR

Complantation de cépages sur une parcelle de vieilles vignes plantées sur des terrasses à galets roulés.

## VINIFICATION

L'ensemble des cépages est ramassé en même temps, l'assemblage se fait directement à la vigne. Vendanges manuelles. Fermentation en cuves tulipes béton avec macération à chaud post-fermentaire. Élevage en foudre (100%) pendant 12 mois et 6 mois en cuves bétons.

## DÉGUSTATION

Cuvée de terroir, ce vin provient de vieilles vignes implantées au confin d'un lieu-dit du même nom. Sa minéralité calcaire apporte au vin une profondeur aromatique et une tension saline en bouche ainsi qu'un tanin poudreux. On obtient un vin d'une grande noblesse, plus sombre, racinaire, réglissé, doté en bouche d'une trame droite et de grande longueur.

## ACCORDS METS ET VINS

Débouchez-le sur un Navarin en avignonnaise, un pigeon à la truffe du Ventoux, un Saint-Marcelin ou encore un tian de légumes.

## MÉDAILLES ET NOTES

94/100

Wine  
Enthusiast

92/100

James  
Suckling

